



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

«PROF. IMPRESA» - GLI IMPRENDITORI SALGONO IN CATTEDRA

COMPETENZE E MODELLI PER L'INNOVAZIONE NEL SETTORE AGROLIMENTARE



UNIVERSITÀ «LA SAPIENZA», ROMA 15 MARZO 2023 - ROBERTO RAPPUOLI, PRESIDENTE NAZIONALE CNA AGROALIMENTARE «PRODUTTORI DI BEVANDE»



Prof. Impresa

Gli imprenditori salgono in cattedra:

*un diverso punto di vista
sul mercato agroalimentare*

Percorsi rivolti agli studenti del Corso di Laurea Magistrale in:
Management delle Scienze gastronomiche per il benessere

Marzo-Aprile 2023

PAROLE CHIAVE

- RICERCA E SVILUPPO
- CIBO&SALUTE NUTRACEUTICA
- TERRITORIO
- MARKETING
- INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO (4.0)
- FORMAZIONE
- INTERNAZIONALIZZAZIONE







RICERCA E SVILUPPO



BIRRIFICIO
SAN QUIRICO



SienabioACTIVE
bioeconomy spin-off
of the University of Siena

© BeerBone ©

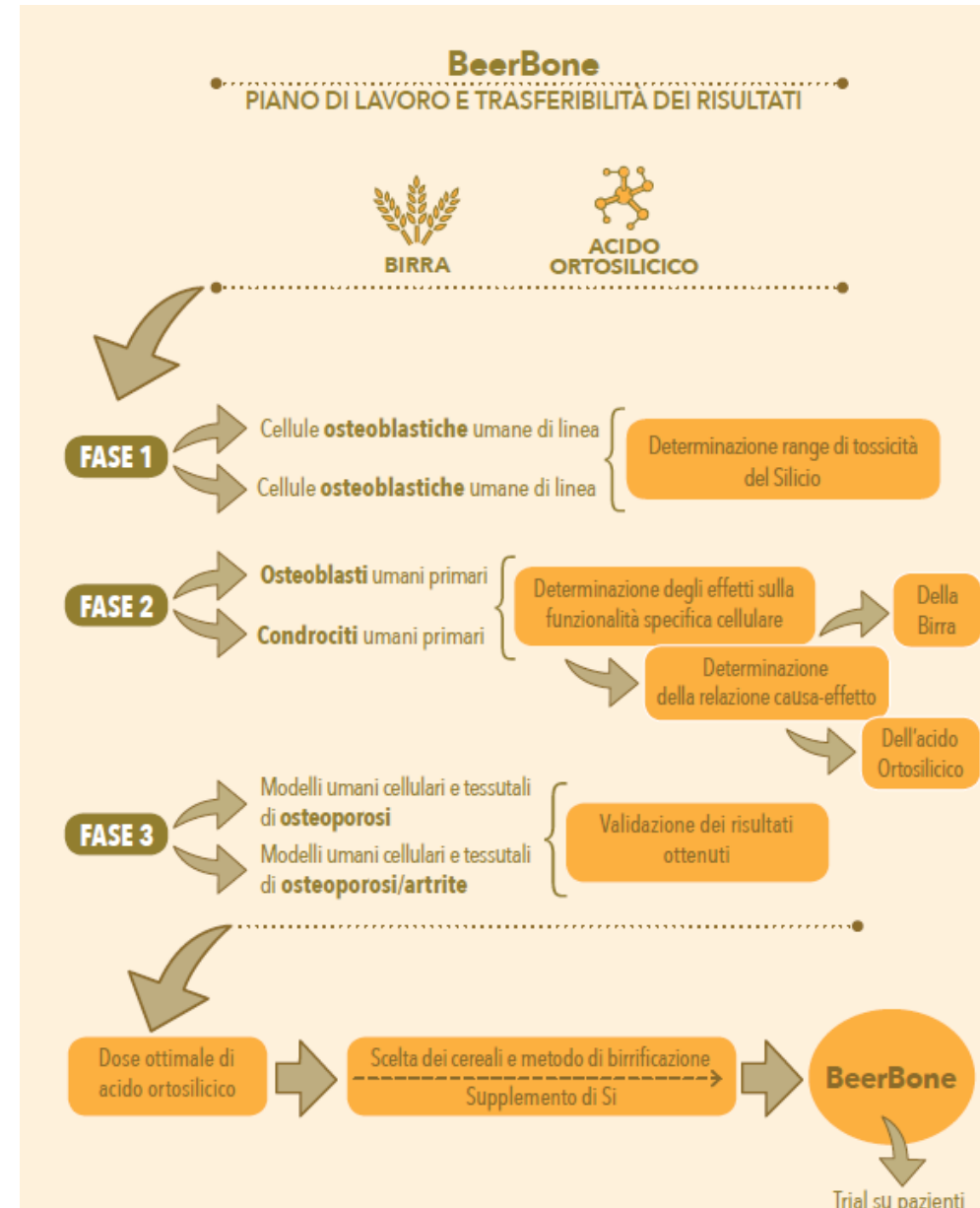
Il progetto Beerbone studia gli effetti del silicio
nella birra per il trattamento dell'osteoporosi
e dell'osteoartrosi*

RICERCA E SVILUPPO



RICERCA E SVILUPPO

RICERCA E SVILUPPO





bioeconomy  UNIVERSITÀ DI SIENA 1240 spin-off



RICERCA E SVILUPPO



ELSEVIER

Contents lists available at ScienceDirect

Journal of Functional Foods

journal homepage: www.elsevier.com/locate/jff



Beer promotes differentiation and mineralization of human osteoblastic cells: Role of silicon



Lia Millucci^a, Mariagiulia Minetti^a, Maurizio Orlandini^a, Daniela Braconi^a,
Maria Lucia Schiavone^a, Silvia Galderisi^a, Barbara Marzocchi^{a,b}, Ottavia Spiga^a,
Roberto Rappuoli^a, Adriano Spreafico^c, Giuseppe Perretti^d, Giulia Bernardini^a,
Annalisa Santucci^{a,*}

^a Dipartimento di Biotecnologie, Chimica e Farmacia, Dipartimento di Eccellenza 2018-2022, via A. Moro 2, Università degli Studi di Siena, 53100 Siena, Italy

^b UOC Patologia Clinica, Azienda Ospedaliera Universitaria Senese, Policlinico Le Scotte, 53100 Siena, Italy

^c UOC Immunoematologia e Medicina Trasfusionale, Azienda Ospedaliera Universitaria Senese, Policlinico Le Scotte, 53100 Siena, Italy

^d CERB, Università degli Studi di Perugia, via San Costanzo s.n.c., 06126 Perugia, Italy

RICERCA E SVILUPPO

RICERCA E SVILUPPO

BeerBone

La birra **BeerBone** nasce dalla collaborazione tra il Birrificio San Quirico e lo spin off dell'Università di Siena, sien**bioACTIVE** nell'intento di sviluppare prodotti sempre più vicini alle esigenze del consumatore consapevole in grado di scegliere prodotti alimentari innovativi.



*Il Birrificio San Quirico e lo spin off dell'Università di Siena, sien**bioACTIVE**, hanno siglato un accordo finalizzato ad una ricerca scientifica finalizzata a verificare l'efficacia del silicio contenuto nella birra nei confronti dell'osteoporosi e dell'osteoartrosi. Journal of Functional Foods 54 (2019)*

CIBO & SALUTE NUTRACEUTICA





TERRITORIO

Produrre
all'ombra dei campanili,
cose belle che
piacciono al mondo.....e
con materie prime locali





MARKETING



INNOVAZIONE DI PROCESSO E DI PRODOTTO
INDUSTRIA 4.0



FORMAZIONE



INTERNAZIONALIZZAZIONE (MADE IN ITALY)

LA BIRRA

La birra è una **bevanda alcolica** che viene ottenuta facendo fermentare un mosto a sua volta ottenuto dal malto d'orzo, ossia orzo germinato ed essiccato, aromatizzata con il luppolo





MATERIE PRIME

TIPOLOGIE DELLE BIRRE

- ALTA E BASSA FERMENTAZIONE (LAGER)
- CRUDE O PASTORIZZATE
- RIFERMENTATE IN BOTTIGLIA O GASATE ARTIFICIALMENTE
- NON FILTRATE O FILTRATE
- MATERIE PRIME SELEZIONATE O PRODOTTI AMIDACEI QUALUNQUE
- STILI (ALE, IPA, SAISON, BLANCHE, IGA.....)



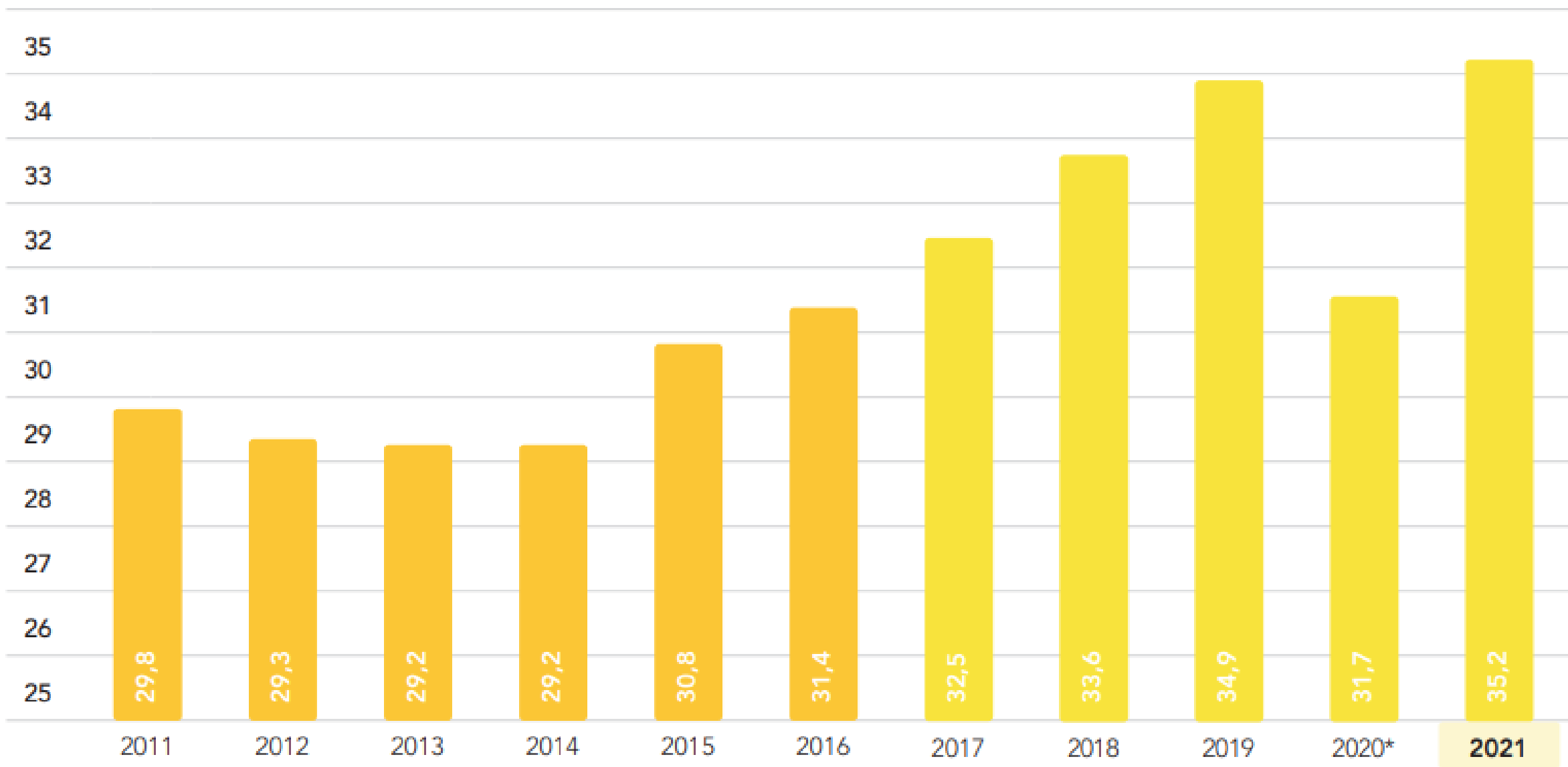
DEFINIZIONE DI BIRRA ARTIGIANALE

Si definisce birra artigianale la birra prodotta da piccoli birrifici indipendenti e non sottoposta, durante la fase di produzione, a processi di pastorizzazione e di microfiltrazione. Il produttore deve essere legalmente ed economicamente indipendente da qualsiasi altro birrificio e non deve produrre più di 200.000 ettolitri all'anno.



CONSUMI IN ITALIA (PRO CAPITE)

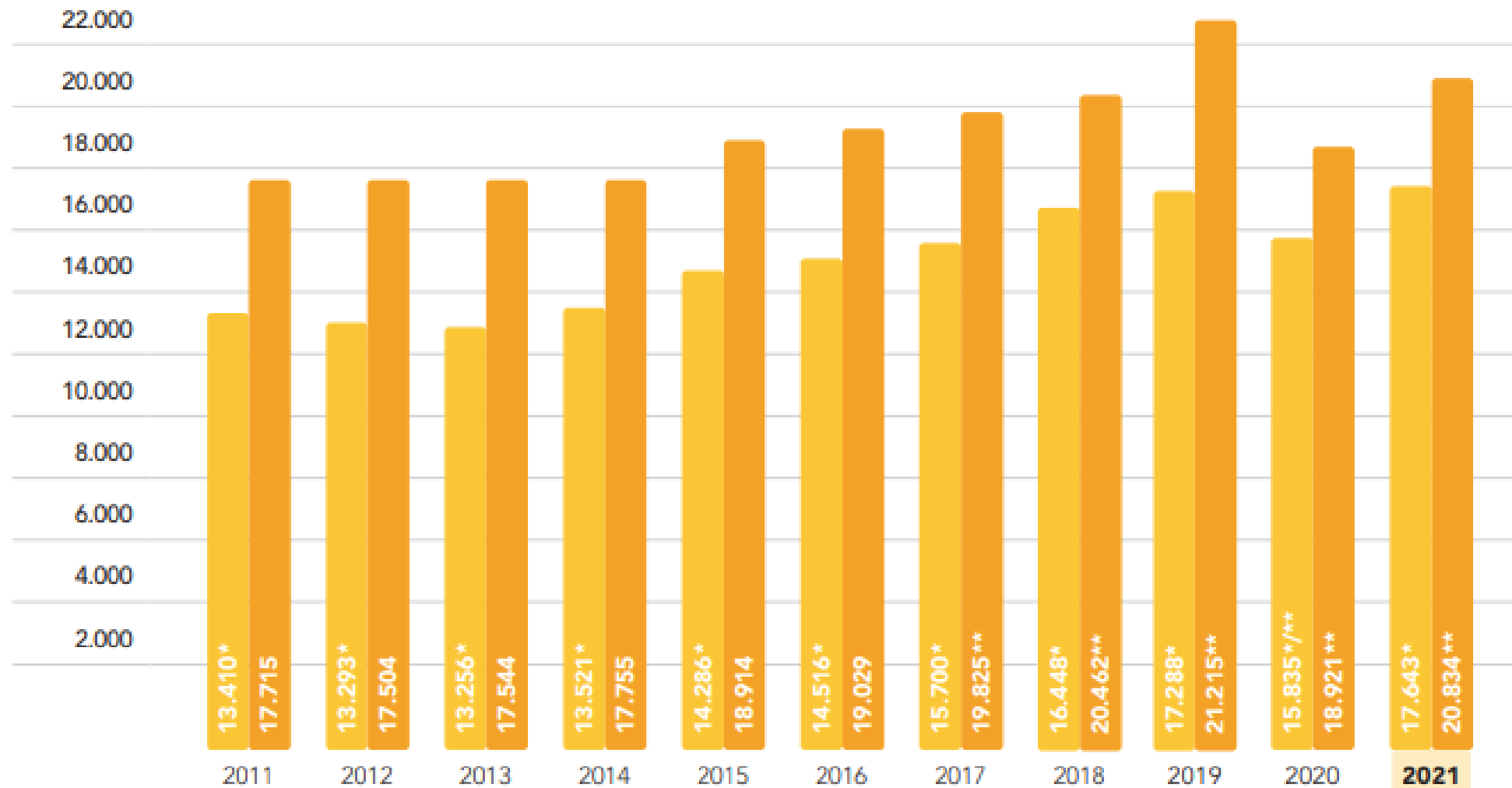
Consumption in Italy (per Capita)



PRODUZIONE / PRODUCTION

CONSUMO / CONSUMPTION

CONSUMI E PRODUZIONE / Consumption and Production (000 HL)



Produzione totale 2021 = 1764 milioni di litri DI CUI BIRRA ARTIGIANALE 45 MILIONI DI LITRI (2,55%)

MICROBIRRIFICI E BREW PUB IN ITALIA - 2021

Microbreweries and Brew Pubs in Italy - 2021

814 NUMERO - beer firm escluse
NUMBER - excluding beer firms

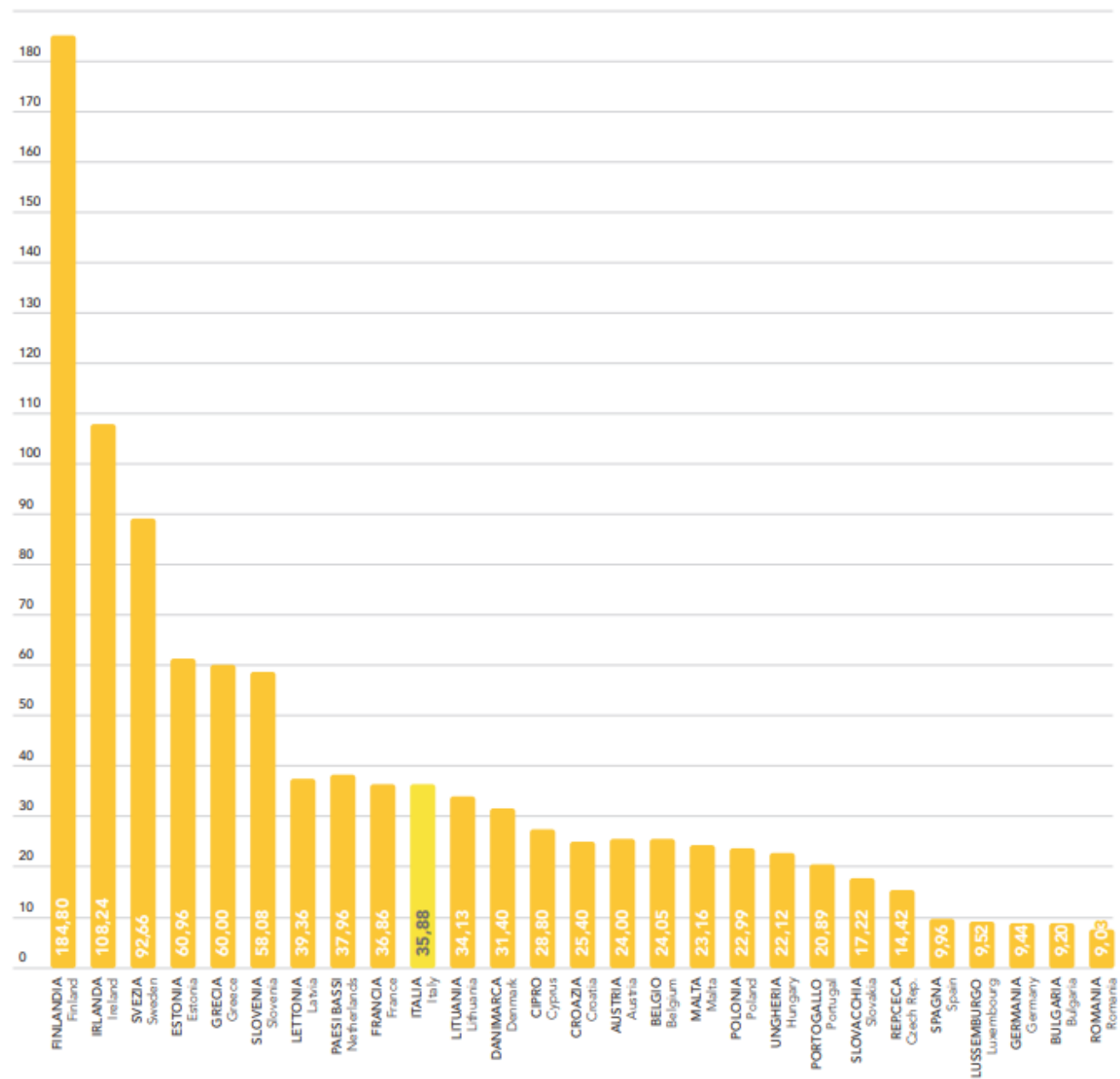
2.800 OCCUPAZIONE - addetti, beer firm incluse
EMPLOYMENT - employees, including beer firms

448.000 hl

PRODUZIONE - ettolitri di birra (grado plato medio 14), pari al 3,1% del totale nazionale (compreso il 13,5% stimato di export)
PRODUCTION - hectolitres of beer (average degree plato 14), equal to 3.1% of the national total (including an estimated 13,5% of exports)

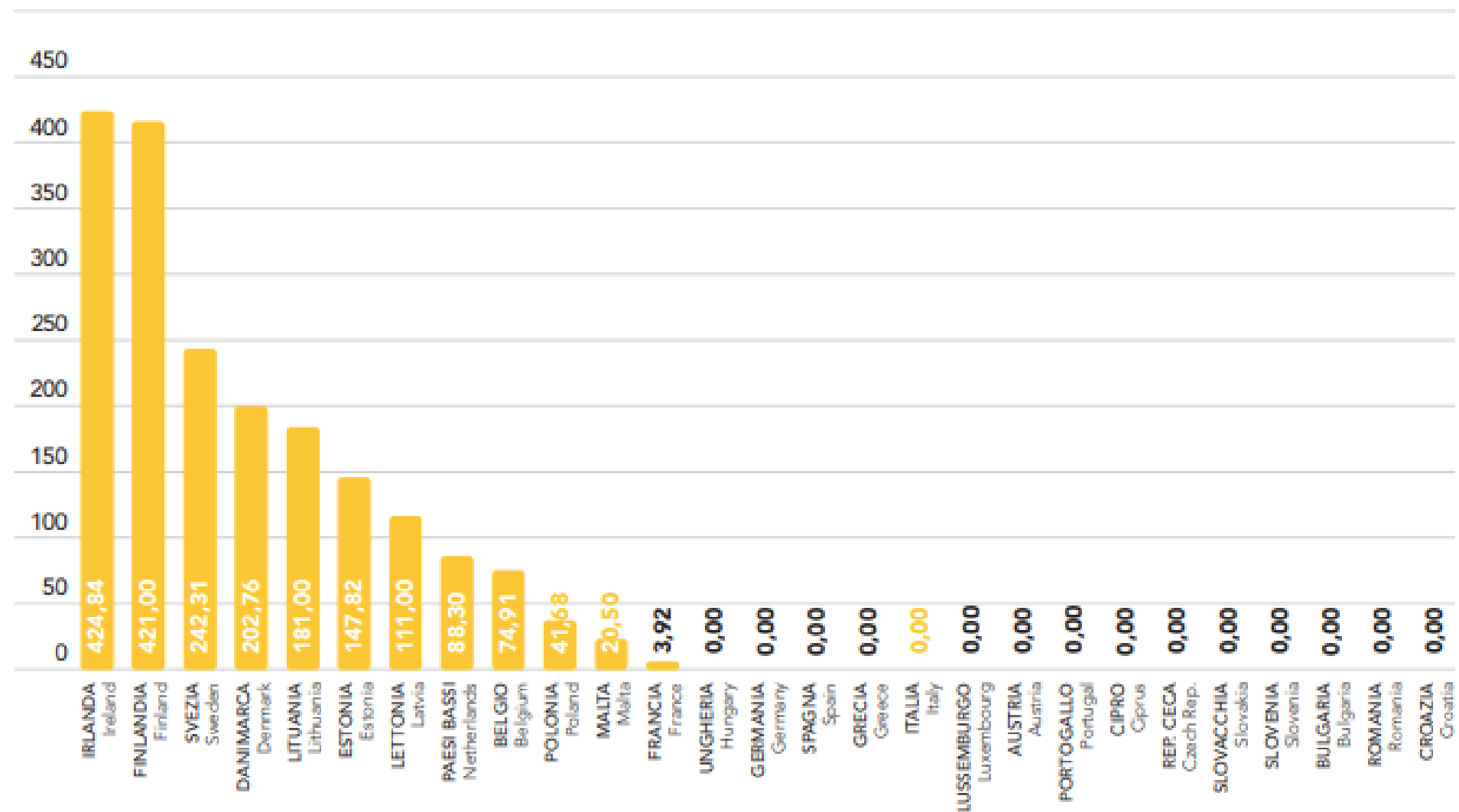
ACCISE MEDIE PER ETTOLITRO DI BIRRA NEI PAESI DELL'UE (EURO - LUGLIO 2021)

Average Excise Duty per hl of Beer in the EU Countries (Euros - July 2021)



ACCISE MEDIE PER ETTOLITRO DI VINO NEI PAESI DELL'UE (EURO - LUGLIO 2021)

Average Excise Duty per hl of Wine in the EU Countries (Euros - July 2021)

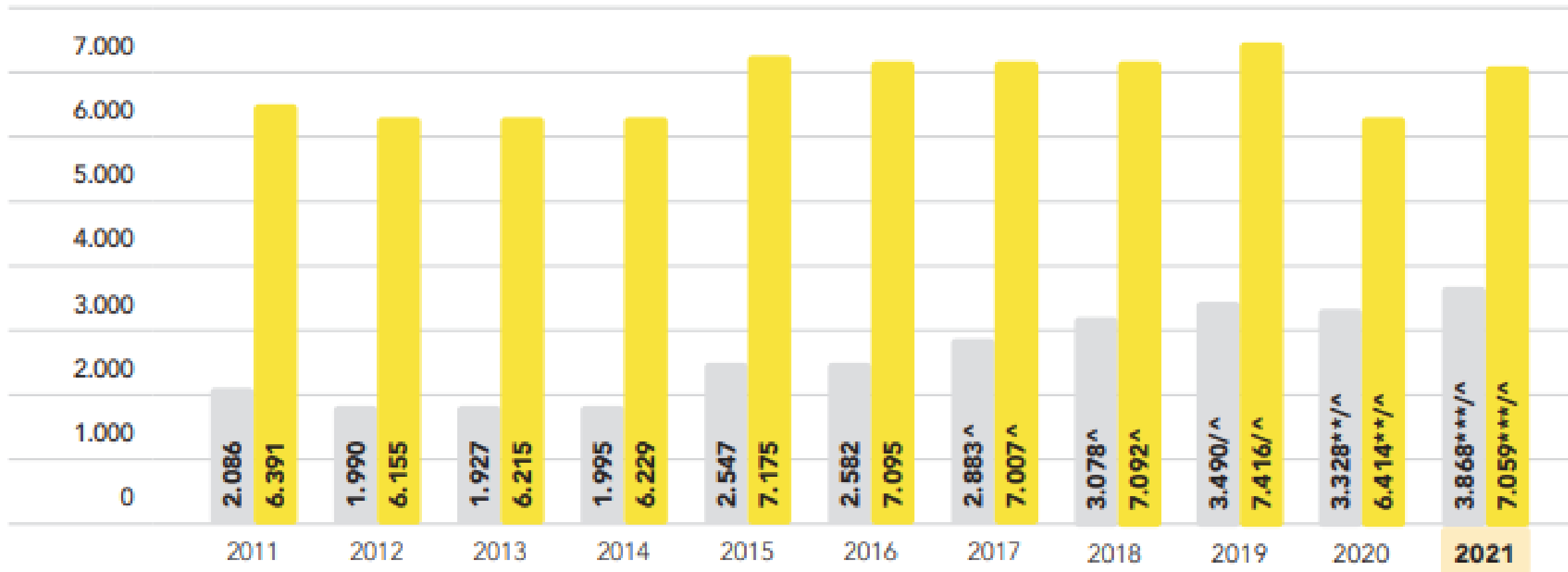


■ ESPORTAZIONE / EXPORT

■ IMPORTAZIONE / IMPORT

IMPORTAZIONE ED ESPORTAZIONE / Import and Export (000 HL)

8.000 = 8.000.000 HL = 800 milioni di litri



Export totale 2021 = 380 milioni di litri DI CUI BIRRA ARTIGIANALE 5 MILIONI DI LITRI (1,3%)

PERCHE' LA
BIRRA
ARTIGIANALE
ITALIANA
PIACE
ALL'ESTERO?

- INGREDIENTI SELEZIONATI DI ALTA QUALITA' ED ORIGINALI
- ESTRO E INNOVAZIONE ITALIANA (SIA DI PRODOTTO CHE DI PROCESSO)
- ITALIAN APPEAL
- PACKAGING ORIGINALI E INNOVATIVI
- RICERCA SCIENTIFICA



*«Il segreto degli affari è sapere qualcosa che
nessun altro sa»*

Aristotele Onassis





GRAZIE

Roberto Rappuoli

Presidente Nazionale CNA

Agroalimentare

«Produttori di Bevande»

